



Beim Start des Projekts „Vitalzunge“ eine Portion „Prima Rind“ getestet (von links): Dr. Sabine Weizenegger (Leader-Aktionsgruppe), Georg Abele (KEG), Landrat Gebhard Kaiser, Dr. Alois Kling (AELF) und Ethelbert Babl (AELF). Foto: Diemand

Es geht um 20 Cent pro Tag und Patient

Direktvermarktung Leader-Projekt „Vitalzunge“ startet und bringt regionales Rindfleisch in Großküchen und Kliniken

VON NICOLE KNILL

Kempten Für Georg Abele gehört gutes Essen zur Genesung im Krankenhaus dazu. „Gerade wenn man krank ist, will man keinen Fraß vorgesetzt bekommen“, sagt der Vorsitzende der Kälbererzeugergemeinschaft (KEG) Allgäu. Die KEG ist Träger des Leader-Projekts „Vitalzunge“, das regionale Produkte in Großküchen und Kliniken bringt. Mit 11 500 Euro fördern die EU und der Freistaat die 58 000 Euro-Investition. Mit dem Geld sollen Informationsmedien für Konsumenten, Beratung sowie die Anwerbung von Großküchen bezahlt werden.

Die Kliniken Oberallgäu haben sich bereits für einen Auftrag an die KEG entschieden – für „Prima Rind“, das von der Kemptener Lebensmittelkette Feneberg vertrieben wird. „Bei einem Tagessatz pro Patient von etwa 400 Euro entfallen nur 4 Euro auf das Essen“, erklärt Abele. 20 Cent mehr pro Patient und Tag müssten die Häuser für das regionale Rindfleisch aufbringen. Dafür bekämen sie aber beste Qualität. Die KEG bezieht derzeit von 170 Betrieben im Umkreis von 100 Kilometern um Kempten ihr Schlachtvieh. Und Abele will aufstocken: „Wir suchen 80 bis 100 neue Betriebe. In Kürze wird es Informationsveranstaltungen geben.“ Eine geschlossene Vermarktungskette bringe den Bauern, den Konsumenten und der Umwelt Vorteile.

Landrat Gebhard Kaiser sieht als Aufsichtsratsvorsitzender der Klini-

ken Oberallgäu das Pilotprojekt als Vorbild für andere Regionen. Er stehe bereits in Gesprächen mit den Oberschwabenkliniken. Und Kaiser will für die regionale Esskultur werben: „Qualität muss nachvollziehbar sein. Da muss vom Krankenhausesen bis zur Schulverpflegung alles zusammenpassen. Es kann nicht immer nur um den Preis gehen.“

Gerhard Hock von der Leader-Bewilligungsstelle des Amts für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kempten (AELF) wirbt dabei für Nachhaltigkeit des Projekts: „Wir wollen kein Strohfeuer, und am Ende kann man nicht liefern.“ Sein langfristiges Ziel sind 5 000 Essen aus „Prima Rind“ pro Tag. Regionale Milchprodukte, Gemüse und Obst sollen in Kürze auch mit ins Programm genommen werden.

Leader-Projekt Vitalzunge

Mit ihrem Förderbeschluss startet die Leader-Aktionsgruppe Regionalentwicklung Oberallgäu das Projekt „Vitalzunge“ zum 1. April. Großküchen und Krankenhäuser werden mit regionalen Produkten beliefert. Vorbild ist das Modell „Landzunge“, das örtliche Gastronomiebetriebe mit regionalen Lebensmitteln beliefert. Damit soll die Wertschöpfung im Allgäu gesteigert, die Umwelt geschont (kurze Transportwege) und der Konsument besser informiert und versorgt werden.